

Abstraksi

Latar belakang penulis meneliti tentang *Kaizen* karena ketertarikan penulis akan sosyoppy tersebut yang artinya perbaikan yang berkesinambungan untuk lebih baik. Penulis tertarik untuk meneliti penerapan *Kaizen* di salah satu restoran Jepang yang terletak di Blok-M yaitu *Kappo Yuki*. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh *Kaizen* dalam restoran *Kappo Yuki Blok-M*. Metodologi yang penulis gunakan adalah metode wawancara dan tinjauan langsung ke restoran *Kappo*. Berdasarkan dari hasil wawancara dan tinjauan langsung, penulis menemukan penerapan *5S* di lingkungan *Daidokoro* atau dapur restoran tersebut, serta peningkatan kualitas bahan dan rasa masakan, jasa pelayanan, dan pengembangan SDM melalui pelatihan. Simpulan penulis tentang penerapan *Kaizen* pada restoran tersebut sudah dilaksanakan dengan baik.

Kata kunci : *Kaizen, 5S, Training, Makoto, Gemeinschaft dan Inovasi*.

Ucapan Terima Kasih

Selama penulisan skripsi ini tidak lupa penulis bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena sudah diberikan kekuatan dan kemudahan selama pembuatan skripsi. Serta semua pihak-pihak yang telah membantu hingga selesainya pembuatan skripsi yang berjudul " Analisis Pengaruh *Kaizen* Pada Restoran *Kappo Yuki* 割烹 ゆき Blok-M.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung.

- 1) Ucapan terima kasih kepada Bapak Prof.Dr.Gerardus Polla, M.App.Sc, selaku Rektor Universitas Bina Nusantara.
- 2) Ucapan terima kasih kepada Ibu Dra.Ienneke Indra Dewi, M.Hum. Sebagai Dekan Fakultas sastra.
- 3) Ucapan terima kasih kepada Ibu Dra.Nalti Novianti, M, Si. Sebagai Kajur Sastra Jepang.
- 4) Ucapan terima kasih kepada Ibu. Rosita Ningrum, SS. Sebagai Sekretaris Jurusan yang banyak membantu urusan keperluan perkuliahan penulis.
- 5) Ucapan terima kasih kepada Ibu. Dra. Sulistiasih, MA. Sebagai KMK Sasura Jepang dan dosen pembimbing penulis yang telah banyak membantu dalam penyusunan skripsi.

- 6) Ucapan terima kasih kepada Ibu. Ratna Handayani, S.Si. M Si. Sebagai KBI Sastra Jepang yang telah memberi banyak masukan mengenai penulisan skripsi yang baik.
- 7) Ucapan terima kasih penulis kepada Bapak.Ueda Koji yang telah banyak membantu didalam penyusunan *Gaiyou*.
- 8) Ucapan terima kasih kepada bapak Suyitno selaku *koki senior* di *Kappo Yuki* Blok-M yang banyak membantu penulis disetiap tinjauan dan wawancara.
- 9) Ucapan terima kasih kepada teman baik penulis Sato Akira yang telah banyak membantu secara moril, dan meminjamkan buku-buku yang berhubungan dengan skripsi penulis.
- 10) Ucapan terima kasih kepada teman baik penulis Meilanie Christina yang telah banyak memberi inspirasi dan masukan selama perkuliahan.
- 11) Ucapan Terima kasih kepada mami, papa, kakak dan adik-adik yang telah memberi dukungan semangat dan materi serta doa.
- 12) Ucapan terima kasih kepada semua teman-teman seangkatan 2007 yang tidak bisa disebutkan satu persatu atas semangat kebersamaannya selama perkuliahan.
- 13) Ucapan Terima kasih kepada semua keluarga besar Himpunan Mahasiswa Sastra Jepang Universitas Bina Nusantara atas semua kebersamaannya dalam memajukan Himja.

Jakarta, Juli 2007

Penulis

Daftar isi

Muka Depan		
Halaman Judul	i	
Halaman Persetujuan <i>Hard Cover</i>	ii	
Abstraksi	iii	
Ucapan Terima Kasih	iv	
Daftar Isi	v	
Daftar Tabel	vi	
Daftar Gambar		
Daftar Lampiran		
Bab 1	Pendahuluan	1
	1.1 Latar Belakang	1
	1.2 Rumusan Permasalahan	3
	1.3 Ruang lingkup permasalahan	3
	1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian	4
	1.5 Metode Penelitian	4
	1.6 Sistematika Penulisan	4
Bab 2	Landasan Teori	7
	2.1 Konsep <i>Kaizen</i>	7
	2.1.1 Konsep 5S	7
	2.1.2 Konsep Sumber Daya Manusia	10
	2.1.3 Konsep Pengembangan SDM Dalam Konsep Jepang	11

2.2 Konsep Bahan Makanan dan Kualitas Masakan	15
2.2.1 Konsep Bahan Makanan	15
2.2.2 Konsep Kualitas Masakan	18
2.3 Konsep Jasa Pelayanan Gaya Jepang	21
2.3.1 Pengertian Pelayanan	21
2.3.2 Sikap Melayani Pelanggan	23
2.3.3. Etiket Pelayanan	24
Bab 3 Analisis Data	27
3.1 Analisis Penerapan 5S di <i>Daidokoro/Chouriba</i> Restoran <i>Kappo Yuki</i>	27
3.1.1 <i>Seiri</i>	29
3.1.2 <i>Seiton</i>	37
3.1.3 <i>Seisou</i>	39
3.1.4 <i>Seiketsu</i>	41
3.1.5 <i>Shitsuke</i>	42
3.1.6 Pengembangan SDM	43
3.2 Analisis Cara Menjaga Kualitas dan Rasa Bahan Makanan	49
3.3 Analisis Penerapan Jasa Pelayanan di Restoran <i>Kappo Yuki</i>	54
3.3.1 Penyajian Masakan	54
3.3.2 Memahami Situasi Restoran	55
3.3.3 Pakaian Pelayan	56
3.3.4 Sikap Melayani	56

Bab 4	Simpulan dan Saran	59
	4.1 Simpulan	59
	4.2 Saran	64
Bab 5	Ringkasan	65
	Bibliografi	
	Daftar Riwayat Hidup	
	Lampiran	
	Muka Belakang	
	Halaman Judul Luar	i
	Halaman Judul Dalam	ii
	<i>Gaiyou</i>	1

Daftar Tabel

Figure 1, Data Penyimpanan yang Tepat ASHRAE-OKA	15
Figure 2, Data Penyimpanan yang Tepat ASHRAE-OKA	16
Tabel 3.1 Data Penyimpanan Bahan Di Restoran <i>Kappo Yuki</i>	45

Daftar Gambar

Gambar 3.1 Pisau Dapur, Peralatan Memotong Bahan Makanan di Dapur Restoran	32
Gambar 3.2 Perlengkapan <i>Sushi</i> , Perlengkapan Untuk Menyajikan Sushi	33
Gambar 3.3 <i>Nabe</i> Untuk Memasak, Alat Memasak	33
Gambar 3.4 Tempat Mencuci Alat Kotor, Wastafel Khusus Untuk Alat Kotor	34
Gambar 3.6 <i>Chiller</i> atau <i>Reitoko</i> , Mesin Pendingin Untuk Bahan-Bahan	35
Gambar 3.8 Tempat Bumbu-Bumbu	36
Gambar 3.9 Tempat Sampah	36
Gambar 3.10 Alat Memasak	38
Gambar 3.11 Sendok Untuk Memasak	38
Gambar 3.12 Kompor	39
Gambar 3.13 Tempat Sampah Toilet	40
Gambar 3.14 <i>Counter Sushi</i> , Untuk Proses Pembuatan Sushi	40
Gambar 3.15 <i>Akakai</i> , Contoh Kerang Merah Segar	43
Gambar 3.16 <i>Tako</i> , Gurita Untuk Bahan Sushi	43
Gambar 3.17 <i>Toro</i> , Tuna Bagian Dada	44
Gambar 3.18 <i>Nabe Yaki Udon</i> , Tempat Penyajian Mie Jepang	46
Gambar 3.19 Tempat Menyajikan <i>Sushi</i>	46
Gambar 3.20 Tempat <i>Udon</i> , <i>Zaru Soba</i>	47
Gambar 3.21 Tempat <i>Tsukemono</i> , Makanan Kecil atau Untuk Asinan Jepang	47

Daftar Lampiran

Data Restoran.....	L1
Surat Keterangan Tinjauan ke Perusahaan.....	L2